



CATALOGUE FORMATIONS 2026



Le mot de For'Académie...

« La formation
est l'essence
de tout
succès »

Nous sommes heureux de vous dévoiler notre offre de formation 2026.

Dans un contexte où les métiers évoluent rapidement et où l'adaptabilité devient une compétence clé, la formation professionnelle est plus que jamais un moteur de transformation et de croissance pour les entreprises.

En 2026, investir dans les compétences de vos équipes, c'est préparer l'avenir. Au-delà des contraintes budgétaires et de la baisse progressive des financements OPCO, se former reste un choix stratégique : un levier puissant pour favoriser l'engagement, renforcer la cohésion, développer l'innovation et améliorer durablement la performance.

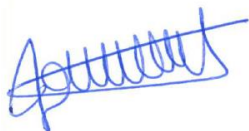
Notre catalogue a été repensé pour répondre aux défis actuels de la **boulangerie-pâtisserie**, avec des formations à la fois techniques et transversales : **maîtrise des savoir-faire, management humain, communication, gestion, relation client...**

Nous vous proposons des parcours personnalisables, pensés pour s'adapter à la réalité du terrain.

Nos formateurs, tous experts dans leur domaine, s'engagent à vos côtés pour transmettre des compétences concrètes, utiles et immédiatement mobilisables dans votre quotidien professionnel.

Faisons de 2026 une année d'apprentissage, d'évolution et de réussite partagée.

Karine FOREST
Directrice Générale



Colette GALLAND
Responsable For'Académie



L'année 24/25 en chiffres ...

INTRA

- 498 stagiaires
- 7141 heures



INTER

- 77 stagiaires
- 278 heures



Soit plus de 575 stagiaires formés par For'Académie cette année !

Pour un taux moyen de satisfaction stagiaires de 96 %

Pour connaître les taux de satisfaction par thème, par formateur ou autres indicateurs clés, consultez le catalogue en ligne sur Digiforma (lien sur la dernière page).

Vous pouvez également contacter le service formation au 03.85.50.10.45 ou par mail :

for.academie@minoterie-forest.com .



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921

Les thèmes de formation 2026

Tous les thèmes sont disponibles en Intra.
Pour les Inter et le @learning, nous contacter.



LES PRODUITS

- Boulangerie
- Snacking salé
- Traiteur
- Snacking sucré
- Viennoiserie
- Recyclage en boulangerie
- Pâtisserie
- Chocolaterie
- Sucre artistique
- Etc.



LA VIE EN BOUTIQUE

- Vente
- Ventes additionnelles
- Management d'équipe
- Gestion et optimisation des coûts
- Hygiène, étiquetage et réglementation
- Santé, tendances conso (sans gluten, etc.)
- Recyclage des invendus
- Intégrer une démarche RSE
- Préparation aux concours
- Le développement durable
- La stratégie de communication digitale



Nouveau

NOUVEAUX MODULES 2026

- Pains nutrition santé
- Le nouveau snacking boulanger
- L'univers de Noël
- Pains aromatiques rationnels.
- Pâtisserie haute gamme
- Nouvelles tendances glacées

Thèmes privilégiés par les artisans boulangers

Retrouvez tous nos programmes et contenus détaillés sur notre catalogue en ligne Digiforma accessible par le lien <https://minoterieforest.catalogueformpro.com/>



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921

Stratégie & tendances en boulangerie

New

Une vision à 360° pour anticiper, innover et performer

Décryptez les grandes tendances du secteur, ajustez votre offre, optimisez votre positionnement et boostez votre performance.

Une formation intensive et collaborative pour prendre de la hauteur et repartir avec des leviers concrets d'action.

Sessions uniquement en collectif

Organisées sur les secteurs : BRA NORD et RAS SUD, SUD et CORSE



Formateur : Philippe CAVAGNA
PCA Développement

L'équipe pédagogique

Nos formateurs en produits de boulangerie Viennoiserie



Cyrille VAN DER STUYFT
Perfectionnement en Boulangerie
Viennoiserie



Joël DEFIVES
Boulangerie
Viennoiserie
Recyclage des invendus
Gâteaux de voyage
Snacking



Olivier MAGNE
Boulangerie
Viennoiserie d'exception



Rodolph COUSTON
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Sébastien LAGRUE
Boulangerie
Viennoiserie tendance



Guy ORSINI
Boulangerie
Viennoiserie
Snacking



Laurent VERLYNDE
Boulangerie
Viennoiserie
Recyclage en boulangerie



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921

L'équipe pédagogique

Nos formateurs en produits pâtisseries



Pierre Edouard BANRY
Pâtisserie
Chocolaterie
Sucre artistique



Pascal MOLINES
Pâtisserie
Chocolaterie



Sébastien REUL
Pâtisserie
Chocolaterie
Snacking



Cédric BERNARD
Pâtisserie
Chocolaterie
Glacerie



Jean-Pascal SERIGNAT
Bonbons de chocolat
Chocolats et confiseries de fête



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921

L'équipe pédagogique

Nos formateurs en produits pâtisseries



Laurent NAVARRO
Pâtisserie
Snacking

New



Anthony COQUEREAU
Pâtisserie
Viennoiserie
Chocolaterie

New



Christophe REDON
Pâtisserie
Chocolaterie
Glacerie



Ahmed BECHIR
Pâtisserie



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921

L'équipe pédagogique

Nos formateurs en produits snacking / traiteur

New



Rodolph COUSTON
Snacking
Boulangerie
Viennoiserie



Pascal TANGUY
Snacking
Traiteur



Joël DEFIVES
Snacking
Boulangerie
Viennoiserie
Recyclage des invendus
Gâteaux de voyage



Frédéric HURET
Snacking
Traiteur
Plats cuisinés



Guy ORSINI
Snacking
Boulangerie
Viennoiserie



Laurent NAVARRO
Snacking
Pâtisserie



Sébastien REUL
Snacking
Pâtisserie
Chocolaterie



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921

L'équipe pédagogique

*Nos formateurs en Vente, Management, Gestion,
Hygiène Alimentaire, stratégie commerciale*



Maryvonne MEURIOT
Vente
Ventes additionnelles
Management d'équipe
Décoration de boutique



METS CONSEILS :
G r aldine Porcher et son équipe
Vente /Animation
Management/Hygiène



Thierry TIXIER
Vente
Gestion
Hygiène



Frédéric JAMBON
Management Commercial
Merchandising
Techniques de communication



Philippe CAVAGNA
Stratégie commerciale
Analyse des tendances marché
Management et coaching
d'équipes
Gestion de projets



SCL QUALITE
**Stéphanie CHEVALIER LOPEZ & Fanny GEOLLE
& Alexandre GUILLOTON**
Hygiène alimentaire
HACCP
Agrément sanitaire



Isabelle MIQUET
Expertise en hygiène
Sécurité alimentaire
Sécurité des aliments



Chlo e AURI RES
Digital
Communication
Réseaux sociaux



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921

Lieux de formation

Nos Partenaires

- Lycée hôtelier de Chamalières (63)
- Ecole de Formation – JC Vitte – Sorgues (84)
- Ecole des métiers – Longvic (21)

Et bien d'autres encore...



Faire une demande de formation

C'est simple !

Les étapes :

1- Je contacte mon conseiller-vendeur

Pour faire le point sur mes besoins/attentes : thème, période, formateur, délai, etc.

2 - Je remplis la « Fiche Demande de Formation »

Cette fiche, disponible auprès de mon conseiller-vendeur ou de For'Académie (for.academie@minoterie-forest.com) recense toutes les informations nécessaires au traitement et suivi de ma demande.

3 - J'attends que l'équipe For'Académie traite mon dossier (si besoin, me contacte) et c'est parti !

MINOTERIE FOREST
FICHE DEMANDE DE FORMATION
Mai du 22.11.2022

Conseiller-vendeur : Date :

Code client : Nom de la boulangerie :

Nom, Prénom de l'interlocuteur à contacter :

Téléphone fixe : Portable :

Mails :

☐ Nouveau client formation
☐ A déjà fait de la formation

1. Demande de formation

Thématique choisie :

Intra ☐ Collective ☐ Distanciel ☐

Nombre de jours d'intervention (intra uniquement) : 1j ☐ 2j ☐ 3j ☐ Plus de 3j ☐

Période souhaitée : Janv ☐ Fev ☐ Mar ☐ Avr ☐ Mai ☐ Juin ☐ Juil ☐ Aout ☐ Sept ☐ Oct ☐ Nov ☐ Déc ☐

Journée souhaitée : Lun ☐ Mar ☐ Mer ☐ Jeu ☐ Ven ☐ Sam ☐ (pas de prise en charge le dimanche ou jour férié)

Formateur(s) souhaité(s) :
1.
2.

2. Demande de formation

Thématique choisie :

Intra ☐ Collective ☐ Distanciel ☐

Nombre de jours d'intervention (intra uniquement) : 1j ☐ 2j ☐ 3j ☐ Plus de 3j ☐

Période souhaitée : Janv ☐ Fev ☐ Mar ☐ Avr ☐ Mai ☐ Juin ☐ Juil ☐ Aout ☐ Sept ☐ Oct ☐ Nov ☐ Déc ☐

Journée souhaitée : Lun ☐ Mar ☐ Mer ☐ Jeu ☐ Ven ☐ Sam ☐ (pas de prise en charge le dimanche ou jour férié)

Formateur(s) souhaité(s) :
3.
4.

Le coût des formations

- **En Intra** (dans mon entreprise avec un formateur externe)

Tarif : calculé selon le formateur choisi, le thème et la durée du stage puis communiqué au client/stagiaire pour validation.

- **En inter** (collective)

Tarif : 350 €/stagiaire (déjeuner compris)

- **En distanciel** (@learning)

Tarif : selon la nature de la formation

* (Prestations exonérées de TVA)

La prise en charge

For'Académie est Certifiée Qualiopi

Grâce à cette certification, votre formation peut être prise en charge, en partie ou en globalité, par le (ou les) fonds de formations (OPCO)* dont dépend votre société.

Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification Qualité a été délivrée au
titre de la catégorie : **Actions de Formation**



Besoin d'aide ? Consultez votre conseiller vendeur ou l'équipe For'Académie !

Envie de vous former avec nous ?

Nous contacter :



Colette GALLAND

Responsable formation



Marjorie LAURENT

Coordinatrice de formation



Nadine MELLIONEC

Assistante formation,
accueil et standard

Nous sommes à l'écoute de vos projets

Par email : for.academie@minoterie-forest.com

Par téléphone : [03.85.50.10.45](tel:03.85.50.10.45)

Offre de formation accessible sur notre plateforme par le lien :

<https://minoterieforest.catalogueformpro.com/>



Les thèmes en images...



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921

Retour en images sur nos formations



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921

Retour en images sur nos formations



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921



MINOTERIE FOREST
Depuis 1921